

Analyse des risques dans deux systèmes de production de Mangue.
Derrière une apparence semblable, les mangues commercialisées peuvent
provenir de systèmes de production et d'origines très différents.
Les systèmes influent fortement sur des critères de qualité autres que
l'aspect externe des fruits.



Nordeste du Brésil



Afrique de l'ouest

Comparaison de 2 systèmes de production

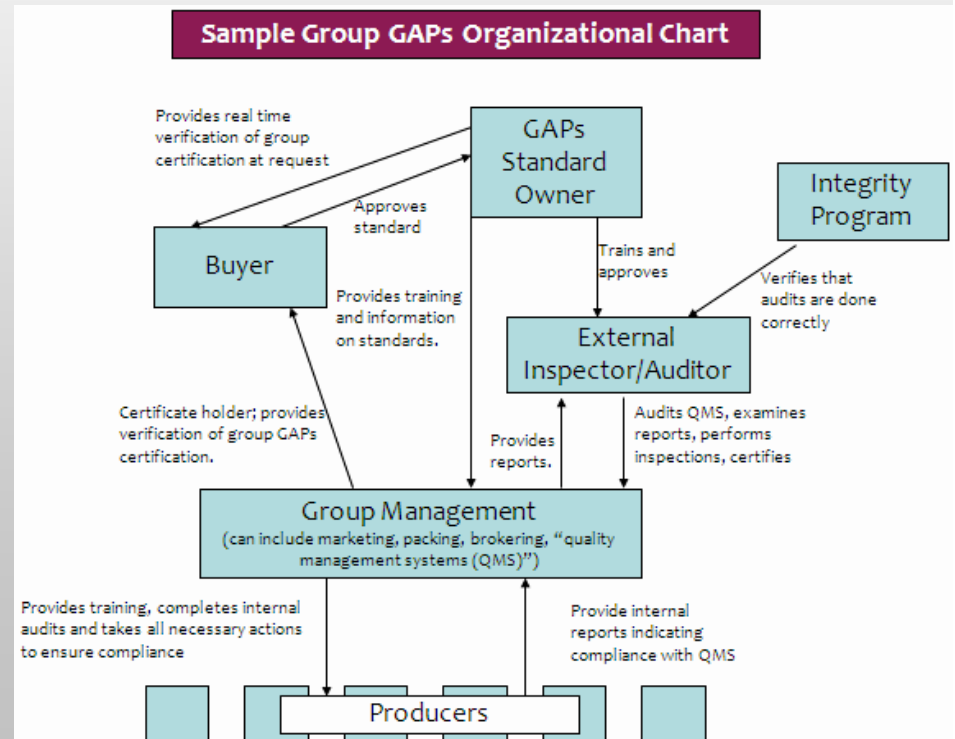
Un système industriel intégré où tout se structure selon une seule logique du verger à la mise en marché (Brésil).

Un système artisanal non intégré (Afrique de l'ouest) :
chez qui il existe une fracture entre :

- la phase productive en verger pré-récolte
- les phases: récolte/conditionnement/mise en marché

La certification privée permet d'être référencée auprès des groupes leaders de la grande distribution => cahier des charges pour les bonnes pratiques en verger et en station de conditionnement, procédures d'autocontrôle, audits externes,..., label.

GLOBALG.A.P.



Pratiques de récolte des mangues au Brésil : prévention des contaminations dès la récolte



Manipulation soigneuse des fruits pour éviter :

- les chocs, le contact du fruit avec le sol,
- les brûlures de l'épiderme dues aux écoulements de latex



Cas d'une filière industrielle intégrée au Brésil

Du verger => Station de conditionnement

Transport en lots individualisés, identifiés (traçabilité),
protection des fruits, manipulation soigneuse



Cas d'une filière industrielle intégrée au Brésil

chaîne de conditionnement mécanisée

respect des normes d'hygiène



Cas d'une filière industrielle intégrée au Brésil

équipements lourds : traitement des fruits à l'eau chaude pour détruire
œufs et larves de mouches des fruits



Cas d'une filière industrielle intégrée au Brésil

gestion rigoureuse des mangues en post-récolte
avec une chaine du froid dès la mise en carton



Filière artisanale

Producteurs => Pisteurs => Station de conditionnement
chaîne discontinue – sans traçabilité avec mélange des lots



Filière artisanale

Producteurs => Pisteurs => Station de conditionnement

**Transport en vrac, sans soin particulier :
risques de contamination + blessure de fruits**



Filière artisanale,

le conditionnement est parfois réalisé avec des moyens limités dans un environnement défectueux, l'aspect du produit est privilégié, les composantes «hygiène et sécurité sanitaire» sont mal appréhendées



Filière artisanale, le conditionnement est réalisé avec des moyens limités : l'aspect du produit est privilégié, les composantes «hygiène et sécurité sanitaire» sont mal appréhendées.



Exemple d'un magasin de village : vente et conseils aux petits producteurs – références et conseils approximatifs



Salle de stockage des produits pesticides chez les petits ou moyens producteurs.



Non respect des règles élémentaires de stockage

Étiquetage et identification des produits peu scrupuleux

Pas ou peu de comptabilité entrée sortie

Usages de produits pesticides en milieu villageois parfois des produits non conforme sont en vente



Cas d'un insecticide provenant de Guinée Bissau dont l'usage avait été recommandé en avril 2004 par le technicien de la PV pour les vergers « mangues export »

Produit périmé depuis mars 2000;

Une des deux matières actives n'était plus autorisée dans l'U.E.

Les traitements phytosanitaires

La ressource en eau et les équipements sont limités, il est difficile en milieu villageois de réaliser les traitements dans de bonnes conditions :
l'usage de matières actives prohibées est plus à craindre qu'une surconsommation de pesticides



La prophylaxie est peu répandue : présence de fruits piqués - pourris hébergeant des germes divers, sources de réinfestations.



Mauvaise identification des maladies

=> traitements inadéquates

Aucun symptôme ci-dessous n'est associé à l'anthraxose
contrairement aux idées reçues (Sénégal 2004)



Certaines manipulations fragilisent les mangues

Gestion des écoulements de sève au Sénégal en contact avec le sol.



Hygiène au champ est importante pour réduire la pression parasitaire.
La proximité ou le contact des fruits sains et des sources de
contamination doivent être évités



Certaines manipulations fragilisent les mangues
Effet abrasif du sable lors du nettoyage ou du transport,
porte ouverte pour de futures contaminations d'origine fongique.

